



## Le Serre Nuove, Bolgheri DOC Doppelmagnum 2016

**Art. Nr.:** 1652716

**Hersteller:** Ornellaia, Bolgheri

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Toskana

**Gebiet (Betriebssitz):** Bolgheri

**Jahrgang:** 2016

**Rebsorte:** Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

**Alkoholgehalt:** 14,5 %

**Reife:** bis 2036

**Bodentyp:** Vulkangestein, Schwemmboden

**Vinifizierung/Ausbau:** Jede Rebsorte und jede Weinbergspazelle wurden separat vinifiziert. Auf die einwöchige Gärung in Stahltanks bei Temperaturen von 26 bis 30 °C folgte eine Maischestandzeit von insgesamt 10 bis 15 Tagen. Die in den Stahltanks begonnene malolaktische Gärung kam nach dem Umfüllen in Barriques zum Abschluss. Der Wein reifte circa 15 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes. Nach den ersten 12 Monaten wurden die Weine zu einer Cuvée vermählt und für weitere 3 Monate in Barriques verbracht. Nach einer sechsmonatigen Flaschenreife erfolgte schließlich die Freigabe für den Markt.

**Kategorie:** Rotwein

**Süße:** Trocken

### **Speiseempfehlung:**

**Rind:** Geschmort/Gedünstet

**Käse:** Rotschmierkäse

**Flaschengröße:** 3,0 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis:** € 233.90

### **Verkostnotiz**

Rubinrot, in der Nase Brombeeren, Cassis, erdige Noten, am Gaumen dicht, Zartbitterschokolade, dunkle, reife Beeren, etwas Vanille, präsen- tannine, langer Nachhall.